



Sobre estas líneas, antiguas alborgas y abarcas (izda.) y panorámica de Liétor. Abajo, Diego Lloret en su museo.

Espino, su bonito retablo en pampantrojo del pintor italiano Paolo Sistori y su museo parroquial, del que posiblemente sobresalgan, entre muchas otras piezas, una pequeña anforilla visigoda del siglo VII y el ajuar musulmán hallado en el paraje de Los Infiernos. Dentro de la iglesia se guarda también esa joya del barroco que es su órgano, fabricado en 1787 por Joseph Llopis, con el que se celebran, al igual que con el órgano nuevo de la iglesia del antiguo convento, una serie de conciertos todas las primaveras.

Pero lo que tal vez no sea tan conocido en Liétor es el museo de etnología de Diego Lloret, un hombre que ha dedicado los últimos cuatro años de su vida a recopilar infinidad de objetos antiguos, ya en desuso casi en su totalidad, que formaron parte de la cultura, tradiciones y formas de vida de las gentes de Liétor. Dentro del museo se encuentran también una pequeña colección de viejos billetes y una serie de miniaturas totalmente animadas movidas por pequeños motores eléctricos, miniaturas que representan antiguos oficios y talleres artesanos, con escenas y costumbres del mundo rural de tiempos pasados.

### La idea

El museo etnológico de Diego Lloret está situado en la calle Hoya del Moro, en un pequeño local de su misma propiedad que en otro tiempo sirvió de instalación a la maquinaria y demás accesorios de un molino harinero movido por electricidad. Este hombre, en 1996, tuvo la extraña idea de comenzar a realizar pequeñas maquetas con figurillas, a las que fue dotando de vida gracias a un complejo sistema articulado y a la energía eléctrica.

Dentro del local se reproducen escenas de la matanza con todo el pro-

ceso desde que el cerdo es sacado de la gorrinera, su muerte en la mesa y la posterior fabricación de embutidos y morcillas. Ha conseguido incluso fabricar a escala las herramientas utilizadas en esta faena de la matanza, como el gancho, el cuchillo de matarife, las tobas (rascaderas) para limpiar la piel del animal una vez muerto, las embutideras, la máquina de picar la carne, el lebrillo en el que se vierte la sangre, etc. También aparecen las sartenes de tres patas y espumaderas con las que se freían esas riquísimas morcillas y chorizos y con las que se elaboraba el tradicional ajo de matadero.

Otra maqueta muestra una fragua con el calentamiento del hierro y su moldeado en el yunque, al igual que la anterior dotada de vida propia. Otra más escenifica la vieja tarea de la trilla en la era, con un pequeño burro tirando del trillo, cuyas afiladas piedras y cuchillas iban cortando la parva y separando el grano de la paja. Una pequeña mula mueve también una noria, un viejo artilugio ideado por los

árabes para sacar el agua de un pozo y regar con ella sus pequeños huertecillos.

El horno de pan aparece con el panadero introduciendo sus diminutas piezas dentro de él y la almazara con sus tres muclas, que eran movidas por una bestia de carga o bien por el agua del río. Luego el aceite resultante se introducía en una tinaja metálica, de la que tiene una muestra, aunque ésta se encuentra en estado natural. En tamaño natural posee también una alcuza, utilizada igualmente para contener aceite, y una castaña de espartero, especie de cantimplora metálica en la que los esparteros llevaban el oleaginoso líquido para cocinar sus alimentos en el campo.

Hablando de esparteros y de la importancia que tuvo el esparto en una localidad como Liétor, al igual que ocurrió en otros pueblos como Elche de la Sierra, Hellín, Ayna o Bogarra, no podía faltar una fábrica de picar esparto, con sus grandes mazos (aunque en miniatura). Estos mazos

